

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 46 (1955)  
**Heft:** 6  
  
**Register:** Autorenregister = Table des auteurs

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Autorenregister

## Table des auteurs

	Seite Page
<i>Achermann F.</i> : Verhinderung der Täuschung im Verkehr mit Lebensmitteln	475
<i>Bäumler J.</i> : Zur Identifizierung von Hypnotica und Sedativa in toxikologischen Analysen . . . . .	431
<i>Bergner K. G.</i> : Beobachtungen an Diätwürsten . . . . .	536
<i>Bosset E.</i> : Considérations sur la colimétrie des eaux . . . . .	355
<i>Bovay E.</i> : Dosage de K, Ca, Mg, Na, dans les denrées végétales par spectropho- tométrie de flamme. Dosage de N total par semi-microdistillation . . . . .	540
<i>Dannacher Sabine</i> und <i>M. Staub</i> : Über die Bestimmung des Fleischgehaltes in Suppenpräparaten . . . . .	163
<i>Decker C., Girardet A., Golaz P.</i> et <i>Regamey R.</i> : Appareil automatique multiple pour le dosage de la nicotine et des goudrons dans la fumée de cigarettes . . . . .	178
<i>Desbaumes P.</i> voir <i>Deshusses J.</i>	
<i>Deshusses J.</i> : Les impuretés chimiques des denrées alimentaires . . . . .	464
— et <i>Desbaumes P.</i> : Identification des matières colorantes des cosmétiques par chromatographie sur papier (eaux dentifrices, pâtes dentifrices, lotions di- verses) . . . . .	193
— — : Dosage du perchloréthylène dans les fruits traités par cet hydrocarbure . . . . .	233
— — : Identification des colorants des cirages et crèmes pour chaussures par chromatographie sur papier . . . . .	258
— et <i>Isliker A.</i> : Dosage colorimétrique de l'acide paraoxybenzoïque et de ses esters . . . . .	37
<i>Deuel H.</i> und <i>Hutschneker K.</i> : Ionenaustauscher (Aufbau, Eigenschaften und An- wendungen) . . . . .	12
<i>Emmenegger T.</i> : Vergleichende Untersuchungen des Nachweises von <i>Escherichia</i> <i>coli</i> in Trink- und Flusswasser . . . . .	415
<i>Eschmann H.</i> : Beitrag zur Bestimmung der diastatischen Kraft in Malz und Gerste	238
<i>Girardet P.</i> voir <i>Decker C.</i>	
<i>Golaz P.</i> voir <i>Decker C.</i>	
<i>Hadorn H.</i> und <i>Jungkunz R.</i> : Überprüfung der Methode von Janke und Jirak zur Erkennung der Alterung des Hühnereies . . . . .	168
— und <i>Suter H.</i> : Zur Untersuchung diätetischer Nahrungsmittel. 4. Mitteilung: Über die Anwendung der komplexometrischen Zuckerbestimmung nach Poterat- Eschmann auf die biochemische Zuckertrennung nach van Voorst . . . . .	341
<i>Haller P.</i> siehe <i>Uegezzi G.</i>	
<i>Hauser F.</i> siehe <i>Rentschler H.</i>	
<i>Högl O.</i> : Entwicklung und Grundsätze des eidg. Lebensmittelgesetzes . . . . .	453
— siehe <i>Tempus P.</i>	
<i>Hutschneker K.</i> siehe <i>Deuel H.</i>	
<i>Isliker A.</i> voir <i>Deshusses J.</i>	
<i>Jucker H.</i> : Die Wirkung abgestufter Vitamin B <sub>12</sub> - und Antibiotika-Zulagen auf Wachstum und Futtermittelverwertung, geprüft an Ratten und Kücken . . . . .	288

<i>Jungkunz R.</i> siehe <i>Hadorn H.</i>	
<i>Kästli P.</i> : Die Auswirkungen der Lebensmittelgesetzgebung auf die hygienische Produktion von Milch und Milcherzeugnissen . . . . .	483
<i>Krombach H.</i> : La législation alimentaire suisse vue de l'étranger . . . . .	498
<i>Kufferath J.</i> : Recherche microbiologique des antiseptiques dans les produits vinaigrés . . . . .	525
<i>Lerch P.</i> voir <i>Neukomm S.</i>	
<i>Matthey E.</i> et <i>Ramuz A.</i> : Dosage de l'acide malique dans les moûts de vins par voie polarimétrique . . . . .	503
<i>Melcher D.</i> : Probleme radioaktiver Verseuchung von Lebensmitteln . . . . .	68
<i>de Meuron G.</i> : L'état actuel de la question des colorants pour denrées alimentaires . . . . .	97
<i>Minder W.</i> : Über biologische Wirkungen ionisierender Strahlung (Kurze theoretische Übersicht) . . . . .	76
<i>Neukomm S.</i> et <i>Lerch P.</i> : Recherches sur la traversée de l'organisme par la diiodofluorescéine . . . . .	183
<i>Novel E.</i> : Qu'en est-il des résultats obtenus par la méthode de l'anneau (Abortus-Bang-Ringprobe) dans les laits de mélange genevois . . . . .	220
<i>Pilnik W.</i> : Fraktionierte Wasserdampfdestillation ätherischer Öle von Zitrusfrüchten . . . . .	229
<i>Ramuz A.</i> voir <i>Matthey E.</i>	
<i>Raymond P.</i> : Détermination du saccharose et du lactose dans le chocolat . . . . .	246
<i>Regamey R.</i> voir <i>Decker C.</i>	
<i>Rentschler H.</i> und <i>Hauser F.</i> : Zur qualitativen Prüfung der für die Schönung von Getränken verwendeten Gelatinen . . . . .	405
— und <i>Tanner H.</i> : Über den Nachweis von Gluconsäure in Weinen aus edelfaulen Trauben . . . . .	200
<i>Schnetzer H. L.</i> : Über die Beständigkeit des Carotins in frischem und künstlich getrocknetem Gras . . . . .	90
<i>Schürch A.</i> : Ein Respirationsapparat für Gesamtstoffwechselfersuche an Ratten . . . . .	509
<i>Stähli H.</i> : Über die Bestimmung der Jodzahl . . . . .	121
<i>Staub M.</i> : Die Lebensmittelkontrolle in den Kantonen . . . . .	489
— siehe <i>Dannacher Sabine</i>	
— siehe <i>Streuli H.</i>	
<i>Streuli H.</i> : Elution farbiger Flecken von Papierchromatogrammen . . . . .	340
— und <i>Staub M.</i> :	
Über die Erreger der «Brotkrankheit», I. Mitteilung . . . . .	312
Über die Erreger der «Brotkrankheit», II. Mitteilung: Spezifische Eigenschaften und Erreger . . . . .	326
Über die Erreger der «Brotkrankheit», III. Mitteilung: Über die Amylasen aus fadenziehendem Brot isolierter Bacillusstämmen . . . . .	334
<i>Tanner H.</i> und <i>Rentschler H.</i> : Der Polarograph als Hilfsmittel für Getränkeanalysen. 2. Mitteilung: Die quantitative polarographische Bestimmung von Kupfer in süßen und vergorenen Getränken . . . . .	209
— siehe <i>Rentschler H.</i>	
<i>Tempus P.</i> und <i>Högl O.</i> : Quantitative Carnosinbestimmung mittels Papierchromatographie . . . . .	527

<i>Terrier J.</i> : Sur la détermination du degré d'acidité des farines . . . . .	255
<i>Thaler H.</i> : Das Filtrieren der Rohfaser . . . . .	251
<i>Vegezzi G., Haller P. und Wanger O.</i> : Reinigung acroleinhaltiger Branntweine durch Destillation und Rektifikation . . . . .	41
<i>Voltaire-Salva J.</i> : L'analyse du glucose industriel . . . . .	58
<i>Wanger O.</i> siehe <i>Vegezzi G.</i>	
<i>Wyler O.</i> : Formolzahlbestimmung auf potentiometrischem Wege . . . . .	515

## Sachregister

### Table des matières

<i>Abortus-Bang-Ringprobe.</i> Qu'en est-il des résultats obtenus par la méthode de l'anneau dans les laits de mélange genevois (E. Novel) . . . . .	220
<i>Acide malique.</i> Son dosage dans les moûts de vin par voie polarimétrique (E. Matthey et A. Ramuz) . . . . .	503
— para-oxybenzoïque et ses esters. Dosage colorimétrique (J. Deshusses et A. Isliker) . . . . .	37
<i>Acroleinhaltige Branntweine.</i> Reinigung durch Destillation und Rektifikation. (G. Veggezi, P. Haller und O. Wanger) . . . . .	41
<i>Ätherische Öle</i> von Zitrusfrüchten. Fraktionierte Wasserdampfdestillation derselben (W. Pilnik) . . . . .	229
<i>Antibiotika- und Vitamin B<sub>12</sub>-Zulagen.</i> Wirkung auf Wachstum und Futtermittelwertung, geprüft an Ratten und Kücken (H. Jucker) . . . . .	288
<i>Antiseptiques.</i> Leur recherche microbiologique dans les produits vinaigrés. (J. Kufferath) . . . . .	525
<i>Azote total.</i> Dosage par semi-microdistillation. (E. Bovay) . . . . .	540
<i>Bericht</i> über die 66. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 3./4. September 1954 in Flims-Waldhaus . . . . .	1
— über die 67. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 2./3. September 1955 in Montreux . . . . .	445
<i>Branntweine, acroleinhaltige.</i> Reinigung durch Destillation und Rektifikation. (G. Veggezi, P. Haller und O. Wanger) . . . . .	41
<i>Brotkrankheit.</i> Über die Erreger, 1. Mitteilung (H. Streuli und M. Staub) . . . . .	312
— — 2. Mitteilung: Spezifische Eigenschaften und Erreger . . . . .	326
— — 3. Mitteilung: Über die Amylasen aus fadenziehendem Brot isolierter Bacillusstämme . . . . .	334
<i>Bücherbesprechungen</i> – Revue des livres:	
<i>Dyckerhoff:</i> Wörterbuch der physiologischen Chemie für Mediziner (O. Högl) . . . . .	226
<i>C. Griebel:</i> Gewürze und gewürzhaltige Gemenge. 2. Band der Reihe: Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung (O. Högl) . . . . .	227
Pharmacopoea Internationalis – Internationales Arzneibuch. Deutsche Übersetzung. (O. Wyler) . . . . .	362
<i>M. W. Lindner:</i> Warenkunde und Untersuchung von Kaffee, Kaffee-Ersatz- und -Zusatzstoffen (O. Wyler) . . . . .	442